

Lundi 14 septembre :



Melon Charentais bio

Nouvelle recette

Tikka massala



Boulgour

Crème vanille ou pistache

Mercredi 16 septembre :

Betteraves bio



Raviolis bio emmental basilic

Edam



Fruit bio



Goûter : Pain bio, confiture, lait nature bio



Mardi 15 septembre :

Rôti de dinde froide



Taboulé de chou fleur vinaigrette



Camembert bio



Fruit bio



Jeudi 17 septembre :

Tomates bio et mozzarella balsamique

Pauté de veau sauce forestière

Poêlée méridionale

Carte aux pommes bio



Vendredi 18 septembre :

Bâtonnets de concombre et Fraidou

Filet de cabillaud frais sauce escalèche



Blé bio

Pêche façon melba



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.